

Habichuelas con Dulce

Este es un postre que se prepara en la República Dominicana, usualmente durante la Semana Santa.

Ingredientes

4 **tazas** de **habichuelas** rojas **hervidas** y bien **blandas**
6 tazas de agua en la que hirvieron las habichuelas
2 tazas de **leche de coco**
3 tazas de **leche evaporada**
2 **palitos de canela**
1/2 **cucharada** de **sal**
1 taza de **azúcar**
1 cucharadita de **extracto de vainilla**
1/2 lb [0.24 kg] de **batatas**, **peladas** y **cortadas en cubitos**
10 **clavos dulces**
1/2 taza de **pasas**

Vocabulary

- **Taza:** Cup
- **Habichuelas:** Beans
- **Habichuelas Rojas:** Red Kidney Beans
- **Hervidas:** Boiled
- **Blanda:** Soft
- **Leche de Coco:** Coconut Milk
- **Leche Evaporada:** Evaporated Milk
- **Palitos de Canela:** Cinnamon Sticks
- **Cucharada:** Teaspoon
- **Sal:** Salt
- **Azúcar:** Sugar
- **Extracto de Vainilla:** Vanilla Extract
- **Batatas:** Sweet Potatoes
- **Pelada:** Peeled
- **Cortadas:** Cut
- **En Cubitos:** Into Small Cubes
- **Clavos Dulces:** Cloves
- **Pasas:** Raisins

Extra:
En la que hirvieron las habichuelas: **In which the beans boiled.**

http://vainasquedebesaber.blogspot.com/
vainasquedebesaber@gmail.com
https://bit.ly/2QT7IPb (haz clic aquí para suscribirte)